Група 6-К

Дата – 23.03.2020

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Назва предмету** | **Викладач** | **Тема уроку** | **Домашнє завдання** |
| 1 | Охорона праці | Чорна Тетяна Миколаївна | Вплив струму на організм людини. Колективні та індивідуальні засоби захисту | Підручник «Основи охорони праці» Л.Є.Винокурова, стор. 128-139,  стор. 147-157 |
| 2 | Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електроструму | Підручник «Основи охорони праці»  Л.Є. Винокурова, стор. 140-146,  стор. 156-158 |
| 3 | Спецтехнологія | Пліско Людмила Дмитрівна | Хімічний склад та кулінарне призначення осетрових та безлускатної риби. | В.С. Доцяк. Технологія приготування їжі стор.135-136.  Написати конспект. |
| 4 | Механічна кулінарна обробка риб осетрових порід. | В.С. Доцяк. Технологія приготування їжі стор.136-137.  Написати конспект. |
| 5 | Устаткування | Дадика Ірина Олексіївна | Електоронагрівальні елементи | Підручник Н.П. Саєнко Т.Д. Волошенко Устаткування підприємств харчування  Р. 10.2 стр.175  Вивчити види електронагрівальних елементів: знати їх переваги та недоліки |
| 6 | Загальні відомості устаткування на газовому обігріві | Підручник Н.П. Саєнко Т.Д. Волошенко Устаткування підприємств харчування  П.9.1; п. 9.2.стр.138-140 Знати систему газопостачання підприємств харчування. Зробити доповідь з теми. |
| 7 | Спецтехнологія | Пліско Людмила Дмитрівна | Приготування рибних напівфабрикатів для варіння, припускання, тушкування, смаження та запікання. | В.С. Доцяк. Технологія приготування їжі стор.137-139. Написати конспект |
| 8 | Підготовка риби до фарширування. Механічна кулінарна обробка харчових відходів. | В.С. Доцяк. Технологія приготування їжі стор.139-140. Написати конспект |